

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**  
**na dostawę artykułów żywnościowych w 2025 r.**  
**dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej**  
**z podziałem na zadania: części I oraz część IV**

<b>Część I</b>	<b>dostawa mięsa i produktów mięsnych</b>
<b>Część IV</b>	<b>dostawa warzyw, owoców, ziół świeżych</b>

**CZĘŚĆ I – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek mięsa i produktów mięsnych dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzęstawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo-ilościowy.

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu spożywczego</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość szacunkowa</b>
1	Filet z indyka bez kości	kg	600
2	Filet z kurczaka bez kości	kg	800
3	Medaliony z indyka	kg	300
4	Kurczak cały	kg	50
5	Łopatka wieprzowa surowa, bez kości	kg	800
6	Łopatka wołowa bez kości	kg	130
7	Polędwiczki wieprzowe	kg	150
8	Schab bez kości	kg	600
9	Szponder wołowy	kg	20
10	Szynka surowa wieprzowa bez kości kulka	kg	600
11	Udziec z kurczaka bez skóry trybowany	kg	450

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1.	Kabanosy drobiowe cienkie exclusive	kg	10
2.	Kabanosy wieprzowe cienkie exclusive	kg	10
3.	Kiełbasa krakowska sucha	kg	15
4.	Kiełbasa podwawelska	kg	50
5.	Kiełbasa śląska	kg	250
6.	Parówki z szynki 93%	kg	20
7.	Szynka delikatesowa z kurcząt	kg	10
8.	Boczek parzony wędzony	kg	140
9.	Parówki z indyka/kurczaka 93%	kg	20
10.	Szynka wiejska wieprzowa	kg	3
11.	Kurczak z Bobrownik	kg	30
12.	Indyk z Bobrownik	kg	30
13.	Pasztet z indyka Samo Dobro	kg	6
14.	Filet gotowany z indyka, Alba	kg	6
15.	Szynka z kotła Tarczyński	kg	30
16.	Szynka krucha	kg	20
17.	Szynka z piersi kurczaka	kg	6

- Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
15 10 00 00 - 9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne,  
15 13 11 30 - 5 Wędliny
- Przewidywana częstotliwość dostaw: 4 razy w tygodniu, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
- Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw dziennych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
- Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni
- Produkty należy dostarczać w pojemnikach z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zamkniętych i opłombowanych w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez uszkodzenia plomb. Każdy asortyment produktów winien być dostarczony w pojemniku. Towar dostarczany powinien spełniać Polskie Normy, musi być świeży, dobrej jakości, wolny od wad.
- Okres przydatności do spożycia dla mięsa winien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia wędlin winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca co najmniej następujące dane:

- a. nazwę produktu,
- b. termin przydatności do spożycia,
- c. nazwę dostawcy – producenta, adres,
- d. warunki przechowywania,
- e. oznaczenie partii produkcyjnej,
- f. oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującymi przepisami.

8. Opis zamówienia:

L.p.	Grupa technologiczna	Nazwa asortymentu
1.	<b>Mięso drobiowe</b>	<b>Kurczak cały świeży</b> - tuszka kurczęca cała o wadze nie mniej niż 1,5 kg. Wygląd: tuszka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		<b>Udo/Udziec/Pałka z kurczaka zw. lub trybowane, Podudzie z kurczaka trybowane ze skórą lub bez</b> - Wygląd: prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		<b>Medaliony z indyka</b> - kawałki mięsa indyka, trybowane, bez skóry, bez kości i ścięgien czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna. Barwa naturalna, charakterystyczna dla tuszki indyczej, nie dopuszcza się wylewów krwawych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
		<b>Pierś/Filet z kurczaka/indyka</b> – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.
2.	<b>Mięso wieprzowe</b>	<b>Karkówka/Łopatka wieprzowa surowa bez kości, schab bez kości, szynka świeża (kulka)</b> - Barwa charakterystyczna dla mięsa wieprzowego: naturalna – jasnoczerwona do czerwonej (niedopuszczalna inna), tłuszczu – biała do kremowej (niedopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wieprzowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (niedopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).

3	<b>Mięso wołowe</b>	<b>Wołowina górna, zrazowa</b> – niepostrzępiona, o marmurkowej strukturze. Barwa charakterystyczna dla mięsa wołowego: naturalna – krwistoczerwona (nie dopuszczalna inna). Zapach swoisty dla mięsa wołowego bez oznak wskazujących na rozpoczynający się proces psucia (nie dopuszczalny zapach jełki, stęchły, kwaśny).
4.	<b>Kiełbasy grubo rozdrobnione</b>	<b>Kiełbasa: krakowska sucha</b> Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego sortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku (glutaminian sodu), o prostym i krótkim składzie.</u>
5.	<b>Kiełbasy średnio rozdrobnione</b>	<b>Kiełbasa śląska</b> Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 70% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, gładka; Struktura i konsystencja: na przekroju – surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego sortymentu, mięsa – od bladoróżowej do ciemnoczerwonej; tłuszczu – od kremowej do białej Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. <u>Bez wzmacniaczy smaku (glutaminian sodu), o prostym i krótkim składzie.</u>

6.	<b>Wędzonki i szynki</b>	<p><b>Boczek parzony</b> - dolna część tłuszczowo-mięsna, oddzielona od góry po linii cięcia płata słoninowego, od tyłu – po linii odcięcia pachwiny, bez żeberk.</p> <p><b>Szynki wieprzowe</b> - produkty z szynki wieprzowej o zawartości mięsa min. 90%, wędzone, z lekkim tłuszczkiem, formowane, umieszczone w siatce, peklowane. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p><b>Szynki drobiowe</b> - wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Zawartość mięsa min. 90%. Konsystencja: dość ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami.</p> <p><u>Bez wzmacniaczy smaku. Bez wzmacniaczy smaku (glutaminian sodu), o prostym i krótkim składzie.</u></p>
7.	<b>Parówki drobiowe/wieprzowe</b>	<p><b>Parówki z kurczaka/indyka/z szynki</b> – zawartość mięsa min. 90%.</p> <p>Kiełbasa drobiowa/wieprzowa homogenizowana, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców mięsno - tłuszczowych, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach: charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p><u>Bez wzmacniaczy smaku.</u></p>

#### **CZĘŚĆ IV – WARZYWA, OWOCE, ZIOŁA ŚWIEŻE**

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup, dostawa i rozładunek świeżych warzyw i owoców dla Szkoły Podstawowej im. Piastów Śląskich w Chrzastawie Wielkiej ul. Wrocławska 19, 55-003 Czernica zgodnie z poniższą tabelą zawierającą wykaz asortymentowo - ilościowy.

Lp.	Nazwa produktu spożywczego	Jednostka miary	Ilość szacunkowa
1	2	3	4
1.	Ananas	szt.	18
2.	Arbuz	kg	80
3.	Banan owoc	kg	600

4.	Borówka amerykańska owoc	kg	50
5.	Awokado	szt.	60
6.	Brokuł świeży/sezonowo	szt.	15
7.	Brzoskwinie	kg	50
8.	Buraki czerwone gotowane, op. 4 kg	kg	900
9.	Buraki czerwone, poch. PL	kg	200
10.	Cebula bez szczypioru, poch. PL	kg	600
11.	Cukinia, poch. PL	kg	600
12.	Cytryna	kg	200
13.	Czosnek obrany	kg	40
14.	Czosnek w główkach, poch. PL	szt.	600
15.	Czereśnie	kg	10
16.	Dynia hokkaido	kg	10
17.	Fasolka szparagowa	kg	90
18.	Gruszka owoc, poch. PL	kg	300
19.	Imbir świeży	kg	10
20.	Jabłko owoc, poch. PL	kg	800
21.	Jeżyna	kg	10
22.	Kaki, owoc	szt	700
23.	Kalafior świeży /sezonowo	szt.	15
24.	Kalarepa	szt.	70
25.	Kapusta głowiasta biała, poch. PL	kg	500
26.	Kapusta głowiasta czerwona, poch. PL	kg	150
27.	Kapusta kiszona	kg	800
28.	Kapusta młoda, poch. PL	kg	150
29.	Kapusta pekińska	kg	200
30.	Kiwi owoc	szt.	1500

31.	Koper świeży w pęczkach ok. 40 g, poch. PL	szt.	500
32.	Malina owoc, poch. PL	kg	25
33.	Mandarynka	kg	150
34.	Marchew, poch. PL	kg	2500
35.	Melon	kg	120
36.	Morele	kg	30
37.	Natka pietruszki w pęczkach ok. 50 g, poch. PL	szt.	500
38.	Nektarynka	kg	80
39.	Ogórek kiszony	kg	500
40.	Ogórek świeży, poch. PL	kg	500
41.	Papryka świeża czerwona/zielona/żółta	kg	700
42.	Pieczarki świeże	kg	500
43.	Pietruszka korzeniowa, poch. PL	kg	1000
44.	Pomarańcze	kg	100
45.	Pomidor świeży, poch. PL	kg	300
46.	Por, poch. PL	kg	150
47.	Pomidorki koktajlowe	kg	20
48.	Rzodkiewka w pęczkach, ok. 150g	szt.	350
49.	Rukola, 100g	szt.	20
50.	Roszponka, 100g	szt.	20
51.	Szpinak liściasty baby, 125g	szt.	50
52.	Sałata lodowa	szt.	220
53.	Sałata zielona, poch. PL	szt.	50
54.	Seler korzeniowy, poch. PL	kg	1000
55.	Szczypiorek w pęczkach, ok 150 g	szt.	80
56.	Śliwka renkloda	kg	200
57.	Śliwka węgierka	kg	60

58.	Truskawka	kg	40
59.	Lubczyk świeży w pęczkach ok. 100g	szt.	20
60.	Bazylia w doniczce	szt.	30
61.	Mięta świeża w pęczkach poch. pols, 100g	szt.	15
62.	Sałatka grecka słoik, 850g	szt.	150
63.	Sałatka szwedzka słoik 850g	szt.	150
64.	Sałatka z czerwonej kapusty, słoik 850g	szt.	150
65.	Winogrona białe lub czerwone, bezpestkowe	kg	100
66.	Ziemniaki / ziemniaki młode, poch. PL	kg	200
67.	Ziemniaki obrane, 5 kg	szt.	1500

2. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
03 22 00 00-9 Warzywa, owoce i orzechy
3. Przewidywana częstotliwość dostaw: 3 razy w tygodniu, poniedziałek – środa-piątek, od godz. 6.30 nie później niż do godz. 8.00 rano, zawsze po złożeniu zamówienia telefonicznie bądź osobiście u dostawcy.
4. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych, tworzonych na bieżąco, według potrzeb Zamawiającego.
5. Produkty muszą być świeże, I klasy, pierwszego gatunku, zgodne z polskimi normami, bez śladu pleśni, uszkodzeń, przebarwień wskazujących na rozpoczęcie procesu psucia.
6. Faktura za towar dostarczony w danym miesiącu musi być przedłożona do 7 dnia kolejnego miesiąca za miesiąc poprzedni